AEG Neue Klasse

Februar 2008

PERFECT IN FORM AND FUNCTION

AEG
Electrolux

Den nye generasjonen kjøkkenkunst

Et komplett sortiment innbyggingsovner i et gjennomtenkt og brukervennlig design gir virkelig valuta for pengene. Stor fleksibilitet gir mange valgmuligheter, og kombinert med en meget høyt utviklet teknologi gjør dette AEG til et ledende kvalitetsvaremerke. Og ikke for å glemme alt du får på kjøpet: Flere funksjoner, bedre ytelse og mer kontroll.

Du vil kjenne igjen alle funksjoner helt intuitivt. Den sentralt plasserte kontrollenheten med display leder deg logisk gjennom programmer, og gir deg svar på alle spørsmål underveis. Du har et godt overblikk over hva som skjer, og kan konsentrere deg om det som er viktigst. Nemlig maten du holder på å tilberede.

"Form follow function" er filosofien bak AEGs design. Det nye designet er distinkt og unikt – samtidig som det fremhever overlegen ergonomi. Det karakteristiske er de horisontale, rette linjene, rektangulære trykknappene og det symmetrisk plasserte displayet. Børstet stål og AluTech i høy kvalitet er tidløs eleganse. Vårt Neue Klasse sortiment er utviklet for å være en del av drømmen om det perfekte kjøkken – i mange år fremover.

Design

Tidløs eleganse

Perfekt form –
AEGs nye designlinje

Den nye designlinjen kommer svært godt til uttrykk i den stilsikre utformingen av innbyggingsovnene. Bryterelementer som pop utdreiebrytere og TOUCH-berøringssensorer for stekeovnstyring, er plassert ergonomisk på det elegante panelet, gjennombrutt av en stilfull horisontal linje.

Både funksjons-, temperatur- og kokesonevisninger, samt displayvisningene, er plassert på den gjennomgående horisontale linjen. Denne linjen fortsetter i håndtaket til stekeovnsdøren. Den elegant utformede og solide bøylen strekker seg over hele ovnsdørens bredde. Den beskytter hender og andre kroppsdeler mot utilsiktet kontakt og gir et sikkert grep i alle situasjoner. Toppmodellene har AEG-logoen i edel preget utførelse i fronten.

Perfekt funksjon

De nye, rektangulære tastene i panelets horisontale designlinje styrer enkelt og nøyaktig den elektroniske styreenheten. BACKTRONIC TOP-berøringssensorene reagerer på et lett fingertrykk og den avanserte teknologien understrekes av den elegante bakgrunnsbelysningen. Både symbolene og teksten er entydige og ikke til å misforstå, slik at det nesten ikke er nødvendig å lese bruksanvisninger lenger.

Ingen fingeravtrykk på stål

Alle våre rustfrie ovner, Compactenheter og mikrobølgeovner har en overflatebehandling som gjør at du slipper fingeravtrykk på fronten. Produktene holder seg fine til tross for flittig bruk av familiens store og små.

FrontLine MODUL SYSTEM – individuelle kokesonekombinasjoner for den ambisiøse kokk

FrontLine står for en koketopp-designlinje som bygger på moduler. Med dette systemet kan du kombinere forskjellige typer kokesoner alt etter dine spesielle behov. Mulighetene spenner fra induksjonskokesoner til gass på glass. Frontlinefamilien har nå fått noen nye, unike medlemmer som utnytter ny teknologi for tradisjonsrik matlaging – wok med induksjon i en stor rustfri panne. Det aller nyeste er tradisjonell Japansk matkunst, Teppan Yaki, basert på ny teknologi. Tilbered maten direkte på stekeflaten. Ingrediensene består gjerne av okse indrefilet, kylling, hummer, eventuelt reker, kamskjell eller laks. Dette blir servert med årstidens grønnsaker. Velbekomme. En eksklusiv beskyttelseslist i aluminium, som skiller betjeningsområdet fra funksjonsområdet, preger det tidløst elegante FrontLine-designet. Listen er festet med magnet til det keramiske glasset, og kan tas av uten problemer når du skal rengjøre toppen. Elektriske kokesoner betjenes med TOUCH berøringssensorer. Gassbluss finreguleres med elegante dreiebrytere som er tilpasset beskyttelseslisten.

Det handler om designharmoni

FrontLine et godt eksempel på hvordan filosofien bak AEGs innbyggingsapparater, "Perfekt form og funksjon", blir omsatt i praksis.

Brukervennlig

Avansert teknikk – enkel i bruk

Nytt fra AEG: BACKTRONIC TOP – "TOPP når det gjelder innstillinger og TOPP når det gjelder baking og steking"

BACKTRONIC TOP er utstyrt med det mest brukervennlige komfyr- og stekeovnsprogram som finnes og kan oppfylle alle tenkelige ønsker fra kokken. Brukeren får det nyeste innen elektronisk stekeovnstyring. I frakoblet modus er det ovnens utforming og den gode oversikten som utmerker seg. Alle AEG-innbyggingsovner i den høyeste klassen, 9-serien, har dette utstyret.

Utstyr i detalj:

Velg mellom 22 språk, 10 oppvarmingsmåter og hurtigoppvarming. Programmer for kjøtt med innstilling av vekt eller kjernetemperatur. Oppskriftprogrammer og lagringsmeny med plass til egne oppskrifter. Lavtemperatursteking, restvarmeutnyttelse, visning av resttid for koke- og steketid, hold varm funksjon, nøyaktig steketermometer som beregner når maten forventes å være ferdig, elektronisk temperaturregulering (30°–300°C), temperaturforslag, varselur og autoklokke. Sikkerhetsfunksjoner som automatisk sikkerhetsutkobling og tastesperre. Justering av grunninnstillinger, rengjøringsmenyer, intelligent stekeovnsbelysning, servicekoder.
Kan du ønske noe mer?

Bruksanvisningen er "innbygd"

Du har nesten ikke bruk for bruksanvisningen, ettersom elektronikken allerede etter den første kommandoen "PÅ", vil lede deg trinn for trinn gjennom de forskjellige tilberedningsfunksjoner.

Oppskriftprogrammer

Den som kun stoler på det velprøvde og vil være helt sikker på at resultatet blir vellykket, kan velge mellom 8 bakeoppskrifter, 8 stekeprogrammer og 4 spesialoppskrifter.

Lagringsmeny kan lagre egne oppskrifter

Har du vært kreativ med hensyn til egne oppskrifter, blir du belønnet av BACKTRONIC TOP med spesielle lagringsmuligheter. Du kan lagre med navn du selv velger, f. eks. "Pappas pizza". Det elektroniske minnet husker oppvarmingsmåten, temperaturen og tiden du valgte, og du kan laste ned programmet om igjen og om igjen.

Kjøttprogram med steketermometer

Kombinasjonen av kjøttprogram og steketermometer er nesten en garanti for et vellykket resultat. Tilberedningen blir utført helt nøyaktig i forhold til valgt kjøttsort.

Rengjøringsmenyer

Noen modeller med BACKTRONIC TOP har et spekter av rengjøringsmuligheter. PYROLUXE® med tre selvrensingstrinn. Enklere kan ikke stekeovner renses. Andre ovner med BACKTRONIC TOP har et rengjøringsprogram for bruk av vanlig ovnsspray med optimal temperatur.

Program for kjøtt med innstilling av vekt

BACKTRONIC TOP utfører automatisk den riktige innstillingen av oppvarmingsmåte, temperatur, tilberedningstid bare du taster inn vekten på korrekt kjøttslag. Du får også informasjon om hvor i ovnen du skal plassere det, og hvor lang tid det vil ta.

Språkinnstilling

Velg mellom de 22 språk BACKTRONIC TOP har å tilby sine brukere. Etter dette er misforståelser så å si umulige.

Oppvarmingsmåter

BACKTRONIC TOP står klar med 10 av de mest populære, pluss noen av AEGs egne, favorittoppvarmingsmåter: PROFI-varmluft, Pizza, Over- og undervarme, Undervarme, Gratinering, Langtidssteking, Holde varm og Tining.

Restvarmeindikator

BACKTRONIC TOP har en praktisk og energibesparende utnyttelse av restvarme.

Forsinkede gjester – ikke noe problem

Med Hold varm funksjonen er det enkelt å holde maten passe varm til også de forsinkede gjestene er på plass.

Individuell bruk av steketermometeret

Dersom biffen skal bli akkurat så rosa eller rød stekt som du ønsker, er ikke det noe problem for BACKTRONIC TOP. Med steketermometeret kan du innstille ønsket kjernetemperatur slik du ønsker det. Termometeret forteller helt nøyaktig når biffen er rød, rosa eller grå. Du vil også finne informasjon i displayet om når ønsket kjernetemperatur forventes å være oppnådd. Sidehengslet modell, B89090-5-M, har ikke steketermometer.

Temperaturforslag

Uavhengig av valgt oppvarmingsmåte, vil BACKTRONIC TOP alltid foreslå en passende ovnstemperatur.

Servicekoder

Dersom det mot formodning skulle oppstå en forstyrrelse, vil BACKTRONIC TOP opplyse om nødvendige tiltak.

Neue Klasse innbyggingsovnene innbyr til utallige kombinasjonsmuligheter sammen med Compact-serien.

Brukervennlig

Avansert teknikk – enkel i bruk

AEG BACKTRONIC PLUS – Selvinstruerende og sikker

BACK TRONIC plus Funksjonene i detalj: Selvinstruerende, tydelig display med symboler. Elektronisk funksjonsvalg med temperaturforslag avhengig av valgt funksjon – 10 funksjoner. Hurtigstart for raskt å komme opp i ønsket temperatur. Nøyaktig elektronisk termostat fra 30 til 300°C. Steketermometer som slår av ovnen når innstilt kjernetemperatur er oppnådd. Du vil også få informasjon om når kjernetemperaturen forventes oppnådd. Funksjonslås, tastelås og sikkerhetsutkobling. Digital klokke med 24-timers funksjon, varselur og automatisk inn- og utkobling, samt holdvarm funksjon. Indikasjon på oppvarming og restvarme. Ovnslys og varmluftvifte styres også av at døren åpnes – gir deg godt innsyn i ovnen og mengden varm os som kommer ut når du åpner døren reduseres.

BACKTRONIC med brukerdialog

BACK TRONIC Funksjonene i detalj: Temperaturforslag etter oppvarmingsmåte. Nøyaktig, elektronisk temperaturregulering fra 30–300°C, temperaturavhengig sikkerhetsutkobling av stekeovnen, tydelig tekst, visning av tid og temperatur, oppvarmingsindikator, restvarmeindikator, separat knapp for innkobling av hurtigoppvarming, PYROLYSE-program eller steketermometer og digital klokke med 24-timers funksjon, varselur, koke- og steketid med automatisk inn- og utkobling av stekeovnen.

Temperaturforslag alt etter oppvarmingsmåte
Avhengig av valgt oppvarmingsmåte, vil anbefalt stekeovnstemperatur vises.

Valgfri supplerende hurtig-oppvarming
Ved flere oppvarmingsmåter er det mulig å få stekeovnen ekstra raskt opp på den forhåndsinnstilte driftstemperaturen.

Elektronisk temperaturregulering fra 30 til 300°C
Det oppnås nøyaktig og jevn temperatur slik at gode bakeresultater oppnås.

Sikkerhetsutkobling av stekeovn
Elektronikken overvåker stekeovnen, og kobler den automatisk ut etter en viss tid.

Sikkerhet
Sikkerheten er godt ivaretatt også når små hender skal hjelpe til – den elektroniske funksjonslåsen sørger for dette.

Funksjon

Omluft
Her arbeider viften inne i ovnen sammen med over-og undervarmen. Med denne funksjonen kan du steke i to høyder samtidig.

Multivarmluft
Varmluftsviften og ring-elementer er i funksjon. Kaker og småkaker blir vellykket. Mat kan tilberedes i tre høyder samtidig.

Pizzafunksjon
Varmluftsviften og ring-elementer og undervarme er i funksjon. Denne oppvarmingsmåten anbefales når du prøver spennende oppskrifter som du har tatt med deg hjem fra ferien i utlandet. Det kan være en rett som kanskje hadde en spesielt sprø bunn – det får du til ved å velge pizzafunksjon.

Over- og undervarme
Denne tradisjonelle opp-varmingsmåten anbefales til velprøvde oppskrifter som har gått i "arv" og til steking av brød og vilt.

Kun overvarme
Kun overvarme er velegnet når bakverk skal etterstekes.

Kun undervarme
Kun undervarme benyttes til ettersteking når fuktige kaker, pizza eller pai skal få en sprø bunn.

Gratinering med vifte
Varmluften og grillelementet er innkoblet. Denne kombi-nasjonen av strålevarme fra grillen og varmluft som sirkulerer, er ideell for steking av kjøtt og fugl, for eksempel biff, lam, and og kylling.

Stor grill
Den store grillen har høy effekt og benyttes når hele platen/risten skal brukes til grilling.

Grill
Den lille grillen benytter du for grilling av toast og mindre porsjoner kjøtt eller fisk.

Tinefunksjon
Med bare viften og ovns-belysning innkoblet oppnår du skånsom tining i romtemperatur.

Holde varm-funksjon
Maten holdes varm med riktig serveringstemperatur, og tallerkener varmes ved 80°C.

Unngå uttørking
Med varmluft funksjonen med ekstra fuktighet unngår du uttørking av matretter som skal holde seg fuktige.

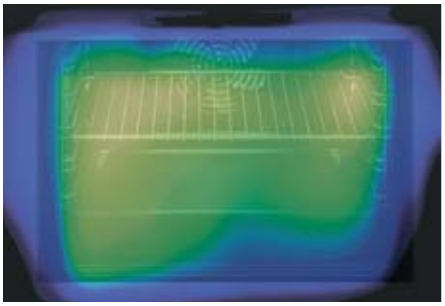
	3 serie	4-serie	5731	5741	8871	9931	9971	9820
Over-/Undervarme	●	●	●	●	●	●	●	●
Omluft	●							
Ekte varmluft		●	●	●	●	●	●	●
Pizza	●	●	●	●	●	●	●	●
Undervarme	●	●	●	●	●	●	●	●
Gratinering med vifte	●	●	●	●	●	●	●	●
Stor Grill	●	●	●	●	●	●	●	●
Liten Grill	●	●	●	●	●	●	●	●
Tining	●	●	●	●	●	●	●	●
Holde varm					●	●	●	●
Lavtemp.steking					●	●	●	●
Pyrolyse				●	●		●	
Damp								●
Intervalldamp								●
Varmluft med fukt								●

Kontroll

Din profesjonelle kjøkkenassistent

Ny form, velprøvd funksjon og bare hos AEG: Damputslipp fra stekeovnen i venstre bakkant

Damp og os kan være farlig. Men ikke hos AEG: Hos AEG er det en velprøvd teknologi å la dampen slippe ut gjennom en åpning i venstre bakkant i koketoppen over ovnen. Dampen ledes trygt og sikkert rett opp til avtrekkshetten. Dette er et typisk kjennetegn for dette AEG-sortimentet av koketopper og ovner for benkeskap. En særegen AEG-funksjon du vil vite å sette pris på.



ISOFRONT plus og ISOFRONT top

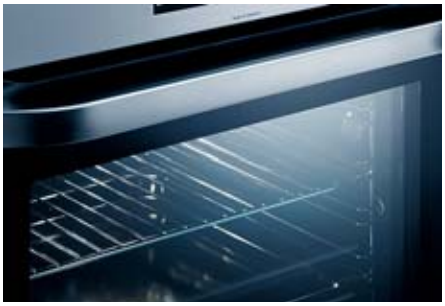
AEG stekeovner har alltid vært kjent for å ha lave fronttemperaturer. Denne egenskapen er blitt forbedret kontinuerlig. Stekeovner med ISOFRONT har nå høyst 70°C, ISOFRONT plus høyst 50°C, og ISOFRONT top har bare 40°C på stekeovnsdøren. Disse verdiene er målt i henhold til normert test i én time med varmluftsdrift og 200°C. Ved bruk av over-/undervarmefunksjon er verdiene enda lavere.

Pop ut-bryter med tydelig effektopplysning

Effekttrinnet som er valgt for kokesonen, vises på henholdsvis pop utbryteren og i designlinjen, og er godt leselig. Bryteren kan beskyttes mot smuss og utilsiktet endring av innstillinger ved å trykke den inn igjen. Det kan gjøres selv om den er koblet inn.

Sikkerhet

Dersom du glemmer å slå av en sone for BACKTRONIC TOP modellen, vil kokesonen bli koblet ut etter en viss tid.



Panoramavindu

Ved utformingen av stekeovnsdøren var det viktig at vinduet skulle gi god innsikt. Det nye panoramavinduet gir uhindret innsyn inn i ovnen.

Klar informasjon

Tabeller på døren forenkler bruken. På innersiden av døren vil du finne bake- og steketabeller og en instruktiv angivelse av trinnene i stekeovnen.

Lys- og vifteautomatikk

For en rekke av våre modeller tennes lyset da ovnsdøren åpnes. Tilbereder du mat med varmluft, vil varmluftviften stanse når døren åpnes. Du unngår derfor at varm luft blåser rett i ansiktet. Funksjoner du vil sette pris på hver eneste dag.

Ytelse

Steketermometer

Med bruk av steketermometeret er du garantert en helt presis tilberedning. Steketermometeret som stikkes inn i steken, føler kjernetemperaturen. Elektronikken slår av varmen når kjøttet har fått den forhåndsinnstilte kjernetemperaturen. Kjernetemperaturen forteller nøyaktig hvordan det går med stekingen. Du får det du ber om – hver gang. BACKTRONIKK TOP og PLUS vil også gi informasjon om ferdigtid.

PYROLUXE®-selvrensings-system med katalysator og energiklasse A

Dette må være den enkleste måten å rengjøre stekeovner på. Alt smuss forbrennes ved høy temperatur til aske. Da gjenstår det bare å tørke bort restene med en fuktig klut. En innebygd katalysator renser dampen. Ovner som er utstyrt med BACKTRONIC TOP og BACKTRONIC med pyrolysefunksjon tilbyr PYROLYSE® Mens rengjøringsprogramemt kjøres, har innbyggingsovnene fra AEG lave fronttemperaturer. Sikkerheten er med andre ord godt ivaretatt.

Teleskopskinner

Alle ovner, med unntak av 90 cm-modellen B8139-4-M, har teleskop-skinner som ekstrautstyr. Inventaret kan trekkes ekstra langt ut uten at de tipper, og du har begge hender fri til å jobbe med det du har i ovnen. Presise føringer og synkronisert bevegelse av hvert skinnepar gjør at det er lett og nærmest lydløst å sette inn og ta ut brett og panne. Mod E/B9971-5 og B9931-5 har teleskopskinner som standardutstyr.

Super Clean

Nå kan du få Super Clean brett, panne og rist som ekstrautstyr til våre ovner. Bakverket slipper lett uten å smøre med fett, og rengjøringen blir svært enkel.

Nedfellbart takelement

Når du skal rengjøre stekeovnen vil du sette stor pris på at takelementet kan felles ned.

Energi- A klasse

Energiklasse A

(Beste klasse) De fleste ovnene til AEG har energi-klasse A. Det sikrer at strømregningen ikke blir unødig høy.

ODOUR CONTROL

Fett – og luktfilter

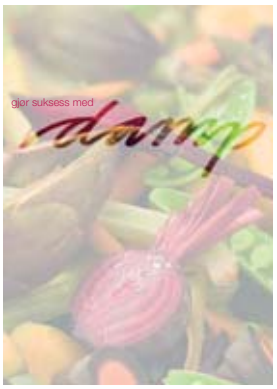
Et selvrengjørende katalytisk fett – og luktfilter finnes innebygd i visse av våre ovner. Filteret omformer sprut og os til luktfrie damper som gjør det enda enklere å plassere ovnene i en åpen kjøkkenløsning. Modellene E9971-5, B9971-5 og B9931-5 har dette filteret.

Trygghet

Din profesjonelle kjøkkenassistent

Den delikate veien til bedre helse

Følg helsetrenden: Kok med damp. Verdifulle vitaminer og mineraler bevares ved bruk av damp. Du vil smake forskjellen! Lag ferdige retter på tallerkenen. Velg mellom DAMP, INTERVALL-damp og COMBI-damp:



Oppskrifter med inspirasjon, mange praktiske råd om hvor enkelt det er å lage god mat med damp – alt finnes i denne boken.

DAMP

Ideell for grønnsaker, fisk og ris. Nå kan du velge ovnstemperatur fra 50–95°C når du bruker damp – eksakt på samme måte de profesjonelle kokkene ønsker å gjøre på sitt restaurantkjøkken.

INTERVALL-damp

Kombinasjon av varmluft og damp gjør steken (og bakverk) uimotståelig sprøstekt og saftig. Også gratenger og suffléer blir perfekte med dette damp-programmet. De nye ovner tilbyr 2 ulike intervall-funksjoner.

COMBI-damp

Lag komplette måltider i en "hånd-vending": Først steker du kjøttet med varmluft på den "tradisjonelle" måten, deretter tilbereder du tilbehøret med dampprogrammet, og til slutt er alt ferdig på samme tid.

Kombidamper

A

M NO

B9820-5-M/A

- Lag sunn og delikat mat med damp
- BACTRONIC TOP*
- Damp – regulerbar 5–95°C
- Intervalldamp – 25% Damp + 75% Varmluft og 50% damp + 50% Varmluft
- 13 ovnsfunksjoner og hurtigstart
- Dobbel ovnsbelysning
- ISOFRONT PLUS Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør – max 50°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljert brett, 2 rister, 2 rustfrie halvpanner, rengjøringssvamp

* Steketermomter kan også brukes sammen med damp

Helseovnen

Med damp vil du beholde matens naturlige vitaminer, mineraler og farge/konsistens. Det er ikke nødvendig å tilsette ekstra salt eller fett for å få smakfull mat. Den lave, jevne tempearturen gir skånsom tilberedning samtidig som det går svært raskt. Plasser alt du ønsker å servere inn i ovnen samtidig. Gled deg til et måltid med sunn og delikat mat som er en fryd for øyet!

Med intervalldampfunksjonen (25% damp og 75% varmluft) kan du tilberede kyllingen eller bake brødet med perfekt resultat.

Med 50% damp og 50% varmluft får du et perfekt resultat for dine retter med høyt vanninnhold.

Vannet (max 0,7 l) ledes til dampgeneratoren i bunnen av stekeovnen. Etter ca. 2 minutter vil det bli dannet damp. En fylling er nok til 30 min. med full damp. En avdampingssyklus starter 5 minutter før innstilt steketid er utløpt. Dette for å redusere damputslippet når døren åpnes.

Proffesjonelt utstyr

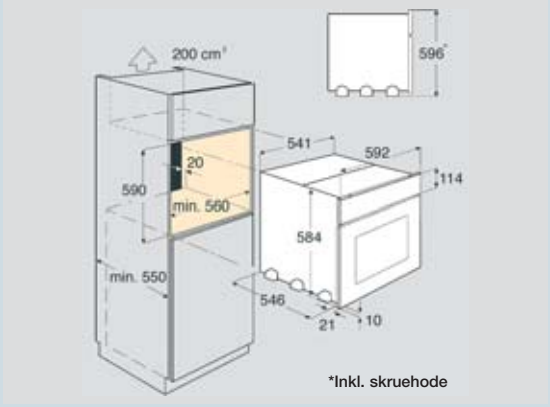
2 rustfrie halvpanner, med og uten hull, følger med ovnen.

Forenklet renhold

Vann som har blitt til overs suges enkelt opp av svampen som følger med ovnen.

Energi A klasse | BACK TRONIC top | ISOFRONTplus

B9820-5-M/A



Pyrolyse

M NO

A

A

M NO

Sidehengslet

NO

B9971-5-M/A

- Pyrolyse, 3 programmer – rengjøring uten slit
- BACKTRONIC TOP lettbetjent touch betjent elektronikk med selvinstruerende multifunksjonsisplay
- Teleskopskinner med 3 høyder – enkelt og sikkert
- 11 ovnsfunksjoner og hurtigstart – se tabell
- Dobbel ovnsbelysning med halogenlys
- ISOFRONT TOP Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør – max 40°C
- Dørsperre*
- Fett- og luktfilter
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Super Clean langpanne, 1 Superclean og 1 emaljert brett, 1 Superclean og en vanlig rist

B9931-5-M/A

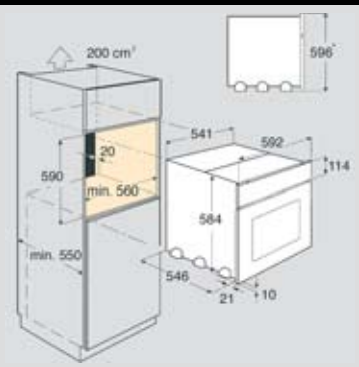
- BACKTRONIC TOP lettbetjent touch betjent elektronikk med selvinstruerende multifunksjonsisplay
- Teleskopskinner med 3 høyder – enkelt og sikkert
- 10 ovnsfunksjoner og hurtigstart – se tabell
- Dobbel ovnsbelysning med halogen
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT TOP Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør – max 40°C
- Dørsperre*
- Fett- og luktfilter
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Super Clean langpanne, 1 Superclean og 1 emaljert brett, 1 Superclean og en vanlig rist

B89090-5-M

- Med sidehengslet ovnsdør får du direkte tilgang til maten uten at døren er i veien. Ovnsdøren har en åpningsvinkel på 120° slik at du får åpnet den skikkelig, men samtidig unngår at den slår i kjøkkenskapet ved siden av.
- Ovnsdøren kan hengsles om
- BACKTRONIC touch betjent elektronikk med funksjonsvalg, oppskriftprogrammer, klokke-automatikk og sikkerhetsfunksjoner. IKKE steketermometer.
- Teleskopskinner med 3 høyder – enkelt og sikkert
- 11 ovnsfunksjoner – alt for moderne matlaging
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT PLUS Sikkerhetsdør med max 50°C
- Panoramavindu
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Solid emaljert ovnsinventar

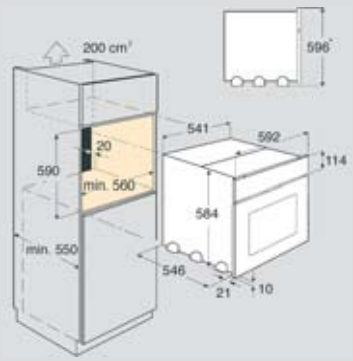
Energi A klasse | BACK TRONIC top | ISOFRONT top | PYROLYSE | ODOUR CONTROL

B9971-5-M/A



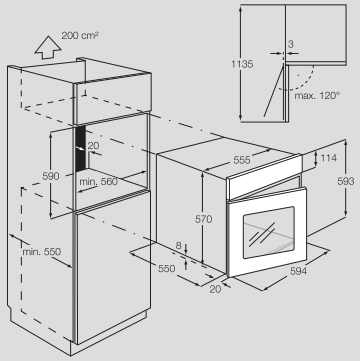
Energi A klasse | BACK TRONIC top | ISOFRONT top | ODOUR CONTROL

B9931-5-M/A



Energi A klasse | BACK TRONIC top | ISOFRONT top

B89090-5-M



Pyrolyse

A

M NO

B8871-5-M/A

- Pyrolyse, 3 programmer – rengjøring uten slit
- BACKTRONIC PLUS lettbetjent trykk-knapp elektronikk med selvinstruerende display
- 11 ovnsfunksjoner
- Steketermometer
- Dobbel ovnsbelysning
- ISOFRONT TOP
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør med 4 glass – max 40°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Solid, emaljert ovnsinventar

Pyrolyse

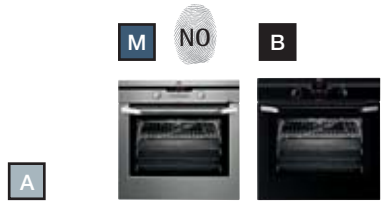
M NO

B5741-5-M/A

- BACKTRONIC med Pyrolyse
- 9 ovnsfunksjoner og hurtigstart – se tabell
- Pop-ut brytere
- Effektiv ovnsbelysning, 40W
- ISOFRONT TOP
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør – max 40°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

M NO B

A

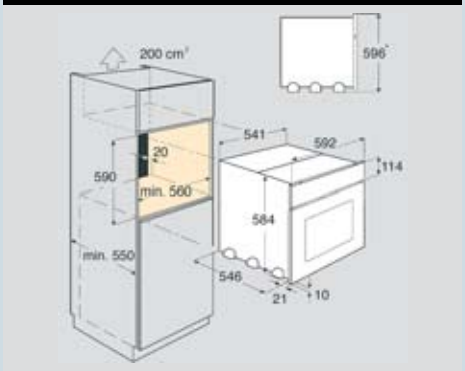


B5731-4-B/M/A

- BACKTRONIC med Steketermometer som gir signal og slår av
- 8 ovnsfunksjoner og hurtigstart – se tabell
- Pop-ut brytere
- Dobbel ovnsbelysning
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT PLUS
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør – max 45°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

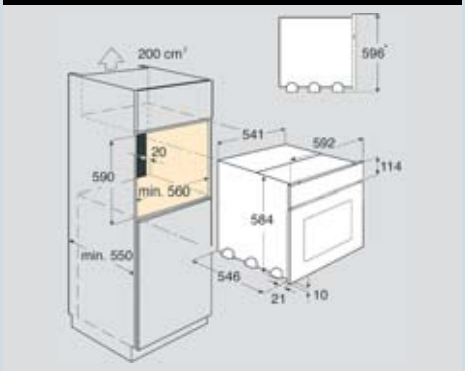
Energi A klasse | BACK TRONIC plus | ISOFRONT top | PYROLUXE

B8871-5-M/A



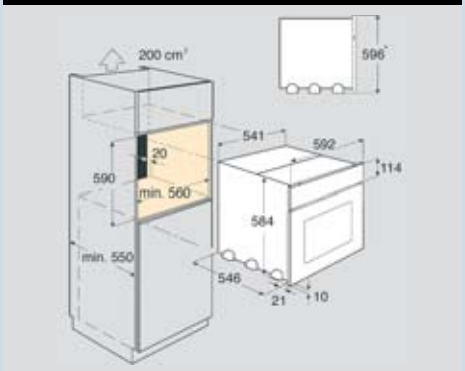
Energi A klasse | BACK TRONIC | ISOFRONT top | PYROLUXE

B5741-5-M/A



Energi A klasse | BACK TRONIC | ISOFRONTplus

B5731-5-B/M/A



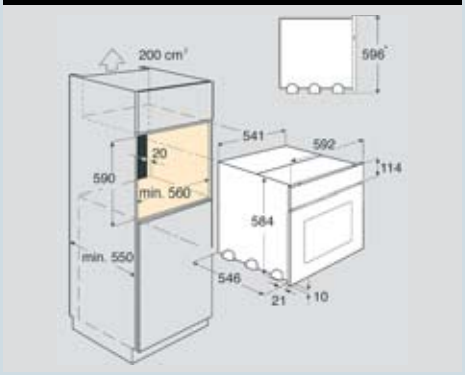
B4431-5-W/B/M/A

- Steketermometer som kobler ut ved oppnådd kjernetemperatur – i tillegg komplett autoklokke
- 8 ovnsfunksjoner – se tabell
- Pop-ut brytere
- Dobbel ovnsbelysning
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT PLUS
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør
  – max 50°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

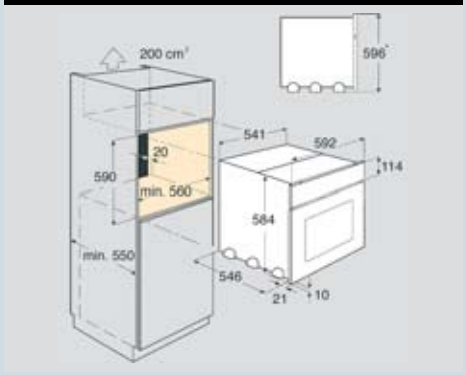
B4001-5-M

- 8 ovnsfunksjoner – se tabell
- Pop-ut brytere
- Effektiv ovnsbelysning
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT PLUS
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør
  – max 50°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

B4431-5-W/B/M/A



B4001-5-M



M NO

B3000-5-M

- 8 ovnsfunksjoner – se tabell
- Sylinderformede bryterknapper
- Effektiv ovnbelysning plassert i bakveggen
- Nedfallbart takelement
- ISOFRONT
  Unik rengjøringsvennlig ovnsdør – max. 70°C
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Energiklasse A
- Nedfellbart
- Kjølevifte skåner kjøkkeninnredningen
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

90 cm bred

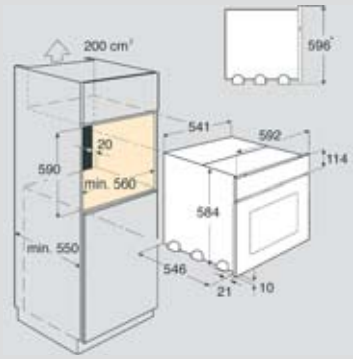
M NO

B8139-5-M

- Multivarmluft, Varmluft, Pizza, Over-/ Undervarme, Gratinering, Stor og liten Grill
- Elektronisk klokke med koblingsautomatikk, varselur og steketermometer
- Pop-ut knapper – elegant og praktisk
- ISOFRONT
  Lav overflatetemperatur, enkel rengjøring – max 63°C
- Panoramavindu med meget godt innsyn
- Dørsperre
- Ovnstemperaturer mellom 50–275°C
- Dobbel ovnsbelysning
- Superglatt, rengjøringsvennlig ovnsemalje
- Lavt energiforbruk
- Praktisk ovnsinventar inkl. pizza stein

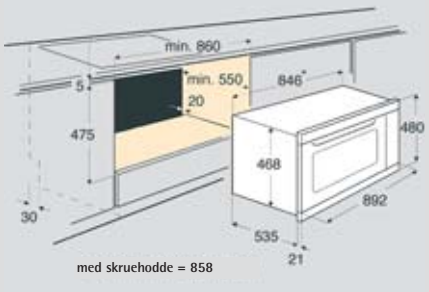
Energi A klasse

B3000-5-M



Energi B klasse

B8139-5-M



Pyrolyse

M NO

E9971-5-M

- Pyrolyse, 3 programmer – rengjøring uten slit
- BACKTRONIC TOP, Touch betjening med selvinstruerende display
- Teleskopskinner med 3 høyder – enkelt og sikkert
- Elektronisk styring av kokesoner med oppkokautomatikk og sikkerhetsutkobling
- 11 ovnsfunksjoner og hurtigstart – se tabell
- Dobbel ovnsbelysning med halogenlys
- ISOFRONT TOP
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør
  – max 40°C
- Dørsperre
- Fett- og luktfilter
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Super Clean langpanne, 1 Superclean og 1 emaljert brett, 1 Superclean og en vanlig rist

A

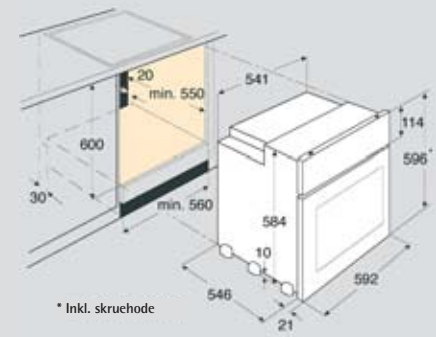
M NO

E5731-5-M/A

- BACKTRONIC med Steketermometer som gir signal og slår av
- 8 ovnsfunksjoner og hurtigstart – se tabell
- Trinnløs regulering av kokesoner
- Pop-ut brytere med belyst skala
- Dobbel ovnsbelysning
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT PLUS
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør
  – max 45°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

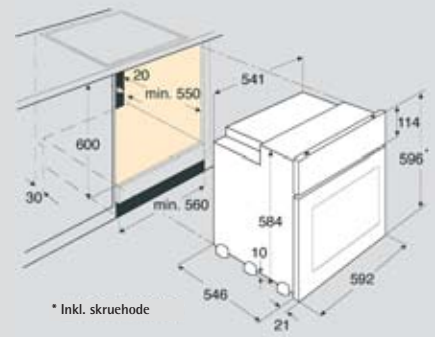
Energi A klasse | BACK TRONIC top | ISOFRONT top | PYROLYSE | ODOUR CONTROL

E9971-5-M



Energi A klasse | BACK TRONIC | ISOFRONTplus

E5731-5-M/A



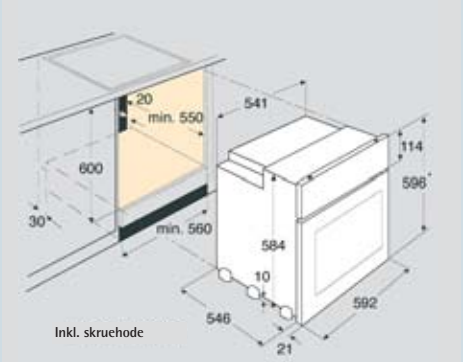
E4431-5-W/B/M/A

- Steketermometer som slår av ved oppnådd kjernetemperatur samt komplett Autoklokke
- 8 ovnsfunksjoner – se tabell
- Trinnløs regulering av kokesoner
- Pop-ut brytere
- Dobbel ovnsbelysning
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT PLUS
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør
  – max 50°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

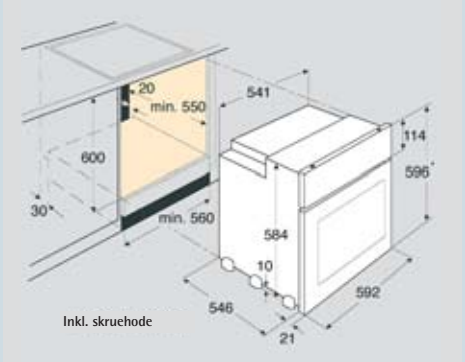
E4001-5-W/M

- 8 ovnsfunksjoner – se tabell
- Pop-ut brytere
- Effektiv ovnsbelysning
- Nedfellbart takelement
- ISOFRONT PLUS
  Unik, rengjøringsvennlig sikkerhetsdør
  – max 50°C
- Dørsperre
- Panoramavindu med god oversikt inn i ovnen
- Kjølevifte
- Trinnløs regulering av kokesoner
- Unik løsning med damputslipp
  gjennom koketoppen
- Energiklasse A
- Kabel og plugg
- Emaljert langpanne, 2 emaljerte brett, 1 rist

E4431-5-W/B/M/A



E4001-5-W/M



Benkeskapsovner

	PYROLYSE E9971-5-M	E5731-5-M/A	E4431-5-W/B/M/A	E4001-5-W/M
Farge	Metall	AluTech, Metall	Hvit, Sort, AluTech, Metall	Hvit, Metall
Antifinger behandling av stålmodellen	Ja	Ja	Ja	Ja
Type ovn	Benkeskap	Benkeskap	Benkeskap	Benkeskap
ISOFRONT*	TOP	PLUS	PLUS	PLUS
Max dørtemperatur (200°C i ovn), °C	40°C	45°C	50°C	50°C
OVNSVOLUM net stor ovn (liten ovn), liter	51	51	51	51
Netto høyde i ovn, mm	310	310	310	310
Netto bredde i ovn, mm	405	405	405	410
Netto dybde i ovn, mm	410	410	410	405
Overvarme/Undervarme, Watt	1000/1000	1000/1000	1000/1000	1000/1000
Grill (max/min.), Watt	2900/1900	2900/1900	2900/1900	2900/1900
Hurtigoppvarming, (Backtronic Top, Backtronic)	Ja	Ja	–	–
Varmluftelement, Watt	1900	1900	1900	1900
Energiklasse (EN 50304) Målt med ovnsfunksjon, A–G	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)
Energiforbruk – Over-/Undervarme, kWh	0,90	0,90	0,90	0,85
Energiforbruk – Multivarmluft, kWh	0,79	0,87	0,79	0,79
BACKTRONIC TOP	Ja	–	–	–
BACKTRONIC	–	Ja	–	–
Elektronisk steketermometer	Ja	Ja	Ja+Autoklokke	–
Tastelås, utkobling	Ja	Ja	–	–
Stekeovnsbelysning	Dobbel, 1 Halogen	Dobbel	Dobbel	Én i bakvegg
PYROLUX rengjøring	Ja, 3 program	–	–	–
Superglatt ovnsemalje	Ja	Ja	Ja	Ja
Brett/langpanne/rist – emaljert	1/–/1	1/–/1	2/1/1	2/1/1
Brett/langpanne/rist – SuperClean	1/1/1	1/1/1	Ekstra	Ekstra
Glideskinne	Ja	Ekstra	Ekstra	Ekstra
Netto stekeareal for brettet, cm^2	1188	1188	1188	1188
Brytere for kokesoner	Elektronisk, trinnløse	Trinnløse	Trinnløse	Trinnløse
Dørsperre	Ja	Ja	Ja	Ja
Tilkoblingseffekt, Watt	3000+Topp	3000+Topp	3000+Topp	3000+Topp
Høyde (innb. mål), mm	596 (600)	596 (600)	596 (600)	596 (600)
Bredde (innb. mål), mm	592 (560)	592 (560)	592 (560)	592 (560)
Dybde (innb. mål), mm	567 (550)	567 (550)	567 (550)	567 (550)
Kabel og plugg	25A Flatstift	25A Flatstift	25A Flatstift	25A Flatstift

* ISOFRONT TOP MAX 40°C
ISOFRONT PLUS MAX 50°C
ISOFRONT MAX 70°C
Standardprøve – målt etter 1 time med varmluft, 200°C i ovnen

Samtlige modeller er for 230V, 50Hz Se for øvrig også innbyggingsskissene under de enkelte modeller.

Energimerkede ovner og komfyrer

Dette ble innført f.o.m. 1. januar 2003. I EU er det nå et krav at alle ovner og komfyrer skal være merket med opplysninger om energiforbruket. Selve merkingen vil være slik vi kjenner det fra kjøleskap og vaskemaskiner. Energimerkingen er basert på en test som tar utgangspunkt i energiforbruket ved simulert steking i ovn (Standard EN 50304). Grensen for de enkelte energiklasser er avhengig av ovnsrommets størrelse, og for et medium ovnsvolum er grensene følgende:

A: < 0,80 kWh, B: 0,80 > 1,00 kWh, C: 1,00 > 1,20 kWh, D: 1,20 > 1,40 kWh, E: 1,40 > 1,60 kWh, F: 1,60 > 1,80 kWh

Det gis mulighet til å oppgi energiforbruket ved tradisjonell oppvarming og ved bruk av varmluft. Produsenten oppgir selv for hvilken type oppvarming energiforbruket gjelder. Vi skiller mellom Lite, Medium og Stort ovnsvolum. Her er grensene følgende:

Lite: 12 liter > ovnsvolum < 35 liter, Medium: 35 liter > ovnsvolum < 65 liter, Stort: 65 liter > ovnsvolum.

Høyskapsovner

	B8139-5-M 90 cm
Farge	Metall
Antifinger behandling av stålmodellen	Ja
Type ovn	Benkeskap, 90 cm
ISOFRONT*	ISOFRONT
Max dørtemperatur (200°C i ovn), °C	63°C
OVNSVOLUM net stor ovn (liten ovn), liter	69
Netto høyde i ovn, mm	300
Netto bredde i ovn, mm	580
Netto dybde i ovn, mm	394
Kun ovnsbelysning	Ja
Overvarme/Undervarme, Watt	2110
Grill (max/min.), Watt	2300
Pizza, Watt	3355
Multivarmluft (Vifte+Ring), Watt	2300
Gratinering (Vifte+Grill), Watt	2300
Kun undervarme	1055
Energiklasse (EN 50304) Malt med funksjon, A–G	B (varmluft)
Energiforbruk – Over-/Undervarme, kWh	1,5
Energiforbruk – Multivarmluft, kWh	1,19
Elektronisk steketermometer	Ja
Elektronisk koblingsur	Ja
Stekeovnsbelysning	Dobbel
Superglatt ovnsemalje	Ja
Brett/langpanne/rist	2/1/1
Glideskinne	Nei, Pizzastein
Netto stekeareal for brettet, cm^2	1843
Dørsperre	–
Tilkoblingseffekt, Watt	3600
Høyde (innb. mål), mm	480 (475)
Bredde (innb. mål), mm	892 (860)
Dybde (innb. mål), mm	556 (550)
Kabel og plugg	16A, Jordet Euro

* ISOFRONT TOP MAX 40°C
ISOFRONT PLUS MAX 50°C
ISOFRONT MAX 70°C
Standardprøve – målt etter 1 time med varmluft, 200°C i ovnen

Samtlige modeller er for 230V, 50Hz Se for øvrig også innbyggingsskissene under de enkelte modeller.

Ekstrautstyr:

Teleskopiske glideskinner	BAZ3-SYNC
Teleskopiske glideskinner for kombidamper	BAZ DAMP SY
Superclean panne	S-CL PANNE
Superclean bakebrett	S-CL BRETT
Superclean rist	S-CL RIST
Ekstra høy panne (6 cm m/rist)	DDPGR

Nyttig ekstraustyr – Ekstra dyp langpanne DDPGR

Når det skal bakes i langpannen er det behov for en ekstra dyp panne. Denne er hele 6 cm. Den spesielle risten passer perfekt i pannnen.

Høyskapsovner

	KOMBIDAMPER B9820-5-M/A	PYROLYSE B9971-5-M/A	BAKTRONIC TOP B9931-5-M/A	SIDEHENGSLET B89090-5-M	PYROLYSE B8871-5-M/A	PYROLYSE B5741-5-M	B5731-5-B/M/A	B4431-5-W/B/M/A	B4001-5-M	B3000-5-M
Farge	Metall, AluTech	Metall, AluTech	Metall, AluTech	Metall	Metall, AluTech	Metall	Sort, Metall, AluTech	Hvit, Sort, Metall, AluTech	Metall	Metall
Antifinger behandling av stålmodellen	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Type ovn	Høyskap	Høyskap	Høyskap	Høyskap [2]	Høyskap	Høyskap	Høyskap	Høyskap	Høyskap	Høyskap
ISOFRONT*	PLUS	TOP	TOP	PLUS	TOP	TOP	PLUS	PLUS	PLUS	ISOFRONT
Max dørtemperatur (200°C i ovn), °C	50°C	40°C	40°C	50°C	40°C	40°C	45°C	50°C	50°C	70°C
OVNSVOLUM net stor ovn (liten ovn), liter	52	51	51	53	51	51	51	51	51	51
Netto høyde i ovn, mm	315	310	310	335	310	310	310	310	310	310
Netto bredde i ovn, mm	408	405	405	395	405	405	405	405	405	405
Netto dybde i ovn, mm	406	410	410	400	410	410	410	410	410	410
Overvarme/Undervarme, Watt	1000/1000	1000/1000	1000/1000	800/1000	1000/1000	1000/1000	1000/1000	1000/1000	1000/1000	1000/1000
Grill (max/min.), Watt	2900/1900	2900/1900	2900/1000	2450/1650	2900/1900	2900/1900	2900/1900	2900/1900	2900/1900	2900/1900
Hurtigoppvarming/Backtronic Top, Backtronic)	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	–	–	–
Varmluftelement, Watt	1900	1900	1900	2000	1900	1900	1900	1900	1900	vifte+o/u
Full damp, Watt	1800	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Energiklasse (EN 50304) Målt med ovnsfunksjon, A–G	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)	A (varmluft)
Energiforbruk – Over-/Undervarme, kWh	0,87	0,90	0,86	0,79	0,90	0,90	0,87	0,87	0,87	0,86
Energiforbruk – Multivarmluft, kWh	0,79	0,79	0,87	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
BACKTRONIC TOP	Ja	Ja	Ja	Ja	BACTRONIC PLUS	–	–	–	–	–
BACKTRONIC	–	–	–	–	–	Ja	Ja	–	–	–
Elektronisk steketermometer	Ja	Ja	Ja	–	Ja	–	Ja	Ja + Autoklokke	–	–
Tastelås, utkobling	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	–	–	–
Stekeovnsbelysning	Dobbel	Dobbel, Halogen	Dobbel, Halogen	Enkel i bakvegg	Dobbel, Halogen	Én i bakvegg	Dobbel	Dobbel	Én i bakvegg	Én i bakvegg
PYROLUX rengjøring	–	Ja, 3	–	–	Ja, 2	Ja	–	–	–	–
Superglatt ovnsemalje	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Brett/langpanne/rist – emaljert	2/1/2	1/–/1	1/–/1	2/1/2	2/1/1	2/1/1	1/–/1	2/1/1	2/1/1	2/1/1
Brett/langpanne/rist – Super Clean	– [1]	1/1/1	1/1/1	–	–	–	1/1/1	–	–	–
Glideskinner	Ekstra	Ja	Ekstra	Ja, 3 høyder	Ekstra	Ekstra	Ekstra	Ekstra	Ekstra	Ekstra
Netto stekeareal for brettet, cm^2	1188	1188	1188	1130	1188	1188	1188	1188	1188	1188
Dørsperre	Ja	Ja	Ja	Nei	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nei
Tilkoblingseffekt, Watt	3000	3000	3000	3080	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Høyde (innb. mål), mm	594 (590)	596 (590)	596 (590)	590 (580)	596 (590)	596 (590)	596 (590)	596 (590)	596 (590)	596 (590)
Bredde (innb. mål), mm	592 (560)	592 (560)	592 (560)	594 (560)	592 (560)	592 (560)	592 (560)	592 (560)	592 (560)	592 (560)
Dybde (innb. mål), mm	567 (550)	567 (550)	567 (550)	560 (550)	567 (550)	567 (550)	567 (550)	567 (550)	567 (550)	567 (550)
Kabel og plugg	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro	16A, Jordet Euro

* ISOFRONT TOP MAX 40°C
ISOFRONT PLUS MAX 50°C
ISOFRONT MAX 70°C
Standardprøve – målt etter 1 time med varmluft, 200°C i ovnen.

[1] Standardutstyr for kombidamper:
Rustfrie halvpanner - en med perforert bunn
Spesialsvamp for å tørke ut av dampgeneratoren

[2] Døren er venstrehengslet ved levering.
Kan hengsles om av serviceteknikker

Da våre produkter er under kontinuerlig videreutvikling tar vi forbehold om mulige endringer i de tekniske spesifikasjoner samt eventuelle trykkfeil.

Edita Communication

Hovedkontor:
Electrolux Home Products Norway AS
PB 77 Økern,
Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Tlf: 815 30 222
Faks: 22 63 55 51 / 22 63 55 52
E-mail: eha@electrolux.no

E-service Oslo AS:
Service og deler
Risløkkvn. 2, 0580 Oslo
Telefon service: 22 72 58 30
Telefax Service: 22 72 58 80
www.e-serviceoslo.no
E-mail: post@serviceoslo.no

www.aeg-electrolux.no

Forhandler:

PNC 955 661 417

PERFECT IN FORM AND FUNCTION

AEG
Electrolux